

Beerentarte mit Vanillecreme



Zubereitung des Bodens

1. Für den Boden alle Zutaten in den Mixtopf geben und 20 Sekunden /Stufe 4 vermischen. Den Teig aus dem Mixtopf nehmen und zu einer flachen Kugel formen. In Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren.
2. Die runde Ofenhexe fetten. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in der Form ausrollen. Dabei auch einen Rand formen.

Zubereitung der Füllung

3. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Für die Füllung die Eier mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt 2 Minuten / Stufe 4 schaumig schlagen. Den Quark und das Puddingpulver mit in den Mixtopf geben. 30 Sekunden /Stufe 1 verrühren.
4. Die Masse auf den Mürbeteig streichen und die Tarte 45 Minuten backen. Dabei bitte Sichtkontakt halten. Die Creme sollte hell bleiben, von daher ggf. mit Backpapier abdecken. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
5. Das Obst waschen und putzen. Auf der ausgekühlten Tarte verteilen.

Zutaten:

Für den Boden

200 g Weizenmehl Type 405
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
120 g Butter
2-3 EL Sahne

Für die Füllung

4 Eier
150 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
250 g Magerquark
2 Päckchen
Vanillepuddingpulver
400 g gemischte Beeren

Benötigtes Material

Runde Ofenhexe

Zubereitungszeit:

20 Minuten Vorbereitung
45 Minuten Backzeit